

DAFTAR PUSTAKA

- Fuadi, A., 1999. Mempelajari Karakteristik Batu Kapur Tohor/Lime Sebagai Adsorben Untuk Proses Pengeringan Secara Adsorpsi. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian Jurusan Mekanisasi Pertanian IPB. (repository.ipb.ac.id/handle/123456789/31628, diakses tanggal 13 juli 2016)
- Gaspari, U adn H. Bucher. 1981. Increase in the Production of Lime as Fertilizer and Contruction Material within the West Pasaman (West Sumatera) Indonesia. Germany Agency for Technical Corporation Ltd (Gtz), Stuttgart
- Harmono dan Agus Andoko. 2005. Budidaya dan Peluang Binis Jahe. PT Agromedia Pustaka. Solo
- Julianti E. 2003. *Kajian perilaku proses pengeringan kemoreaksi dengan kapur api (CaO) untuk pengeringan materi hidup (kasus: benih cabai merah)*. Disertasi tidak diterbitkan. Program Studi Ilmu Pangan Program Pascasarjana IPB, Bogor
- Julianti, Elisa, Ridwansyah, dan Mimi Nurminah. 2010. *Pengeringan Kemoreaksi dengan Kapur Api (CaO) untuk Mencegah Kehilangan Minyak Atsiri pada Jahe*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Volume 21, No. 1. (jurnal.ipb.ac.id, diakses tanggal 30 Januari 2016)
- Kirk, R.E. and D.F. Othmer, 1952. Encyclopedia of Chemical Technology Volume 8 within the north Siallagan (North Sumatera) Indonesia. The Interscience Encylopedia, Inc. New York
- Muharnanto, Farry dan B.Paimin. 1991. Budaya Pengolahan Perdagangan Jahe. PT Penebar Swadaya. Depok
- Muhlisah, Fauziah. 1999. Temu-temuan dan Empon-empon. Kanisius. Yogyakarta
- Novelina. 2006. Analisis Pengeringan Kemoreaksi dengan Kapur Api Terhadap Materi Hidup (Kultur *Saccharomyces Cerevisiae*). Laporan Penelitian Doktor Muda Falkutas Pertanian. Padang. (repository.unand.ac.id, diakses tanggal 25 Februari 2016)
- Okos, M.R., G. Narsimhan, R.K Singh adan A.C Weitnauer. 1992. Food Dehydration. In : Handbook of Food engineering. D.R. Heldman and D.B. Lund (ed). Marcel Dekker, Inc. New York.
- Rukmana, Rahmat. 2000. Usaha Tani Jahe. Kanisius. Yogyakarta
- Santoso, Hieronymus Budi. 1988. Jahe. Kanisius. Yogyakarta

- Santoso, Hieronymus Budi. 1994. *Jahe Gajah*. Kanisius. Yogyakarta
- Siallagan. 2009. *Kajian Proses Pengeringan Kemoreaksi Jahe dengan Kapur Api (CaO)*. Skripsi Departemen Teknologi Pangan Fakultas Pertanian USU. Medan. (repository.usu.ac.id, diakses tanggal 10 Februari 2016)
- SNI 01- 7084 – 2005. *Standar Mutu Simplisia Jahe*. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta. (www.scribd.com, diakses tanggal 16 Februari 2016)
- Soekarto, T., 2000. Pengembangan Teknologi Pengeringan Dingin Secara Adsorpsi Dengan Kapur Api Untuk Hasil Pertanian, Bahan Biologik dan Bioaktif. Tidak dipublikasikan
- Suzana, V. I. 2000. Mempelajari Pengeringan Benih Tomat (*lycopersicum esculentum Mill*) Secara Adsorpsi Dengan Batu Kapur Tohor/Lime (CaO) Sebagai Adsorben. Skripsi Jurusan Mekanisasi Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian IPB. (repository. Ipb.ac.id/handle/123456789/20315, diakses tanggal 13 Juli 2016)
- Syarief, R. dan H.Halid. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Arcan. Jakarta
- Syukur, Cheppy. 2001. *Agar Jahe Berproduksi Tinggi*. PT Penebar Swadaya. Depok
- Tim Lentera. 2002. *Khasiat dan Manfaat Jahe Merah Rimpang Ajaib*. PT. Agromedia Pustaka. Jakarta
- Winarno, F.G. 1993. *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Wulandari, N. 2002. *Analisis Pengeringan Adsorpsi Dengan Kapur Api Pada Pengeringan Lada Hitam*. Tesis Program Pascasarjana IPB. (repository.ipb.ac.id/handle/123456789/7629, diakses tanggal 14 Mei 2016)